

# Salade au poulet fumé et au avocat

## Salade van gerookte kip en avocado

Voorgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorwarmen op 225°C

Tijd uitserveren: 20.00 UUR

1	krop	friséesla
2	rijpe	avocado's
2	st	dubbele maïskipfilets met vel peper, zout
½	st	citroen

### BENODIGDHEDEN:

½	bosje	tijm
8	el	maïskiemolie
2	el	witte wijnazijn
1	tl	kippenbouillonpoeder

### VOOR HET STOKBROOD:

750	gr	patentbloem
2	zakjes	gistkorrels
2	tl	zout
± 4,5	dl	handwarm water

---

**BEREIDING: Begin z.s.m. met het deeg voor het stokbrood. Het zou het mooiste zijn als jullie elke avond iemand zo ver zouden kunnen krijgen uiterlijk 17.00 uur te komen om het deeg te maken.**

**17.00 UUR** Zeef de bloem in de kom van de KitchenAid. Strooi de gist over de bloem en zet de kom in de machine, bevestig de deeghaak (**let erop dat deze goed vastzit, anders draait de machine opnieuw naar de knoppen!!! Bestudeer ook de beschrijving die bij de machine hangt**).

Draai de kom omhoog met de handel aan de zijkant en zet de machine aan op lage stand. Strooi het zout over de bloem en giet er bij gedeelten het handwarme water bij. Let erop dat het deeg niet te nat wordt. Zet de machine op matige snelheid en laat enkele minuten draaien tot het deeg soepel en elastisch is.

Zet de machine af, maak de deeghaak los en haal de kom weg. Dek de kom af en laat het deeg minstens een uur rijzen.

**18.00 UUR** Stort het deeg op de met bloem bestrooide deegplank en werk het even door. Vorm er drie worstvormige broden van. Vet 3 U-profiel vormen in en bestrooi met bloem. Leg de broden in de vormen, snij enkele malen diagonaal in en bedek met een schone theedoek. Laat circa 3 kwartier rijzen.

Zet de broden in de oven en bestrijk na 2 minuten met een kwast met koud water. Herhaal dit om de 2 minuten nog twee keer. Bak af in ongeveer 25 minuten.

Prepareer de rookoven volgens de beschrijving die erbij hangt. Rook de kipfilets in ongeveer 20 minuten mals. Laat goed afkoelen.

Ris van 4 takjes tijm de blaadjes.

Klop 4 el water, azijn, 8 el maïskiemolie en tijmblaadjes tot een dressing.

Was en pluk de friséesla.

Halveer de avocado's, verwijder de pit, schil de beide helften en snij in dunne plakken. Besprenkel met wat citroensap.

Roer de bouillon door de dressing en breng op smaak met zout en peper.

---

**20.30 UUR** UITSERVEREN: Verdeel plukjes friséesla over de bordjes. Trancheer de kipfilet heel dun en leg om en om met plakjes avocado op de sla. Sprenkel er wat dressing over. Garneer met de rest van de tijmblaadjes.

Eet smakelijk (PGW, YK, HL, KvH)

Am2002-03-01

# Langue de veau à la sauce madère

## *Kalfstong met maderasaus*

Tussengerecht voor 15 personen

2 st laurierblaadjes  
25 gr boter

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 UUR

VOOR DE SAUS:

*Kalfsfondpoeder voor ¾ l fond*

3 st sjalotjes

2½ dl madera

150 gr koude boter

*zout, peper*

BENODIGDHEDEN:

2 st kalfstongen à ± 1000 gr  
*zout, peper*

2 st uien

2 st winterwortels

½ bosje peterselie

2 st foelie

½ bosje tijm

VOOR HET GARNITUUR:

250 gr *gemengde wilde rijst*

400 gr *broccoli*

---

BEREIDING:

18.00 UUR Spoel de tongen af met koud water en schrap ze vervolgens af met een lapje met 2 el zout.

Fruit de gesneden soepgroenten enkele minuten in wat boter in een grote pan.

Doe de tongen bij de groenten en zoveel water dat de tongen net onderstaan. Breng zachtjes bijna aan de kook en laat met deksel op de pan ongeveer 1 a 1 ½ uur pocheren (de tong is gaar als de punt zacht aanvoelt en de botjes in het keelstuk loslaten).

Spoel de tong heel even onder de koude kraan af en pel het vel eraf. Verwijder het keelstuk en houd warm. Bouillon apart houden voor de soep!

**De saus.** Pel en snipper de sjalotjes fijn en fruit aan in een beetje boter. Maak er een roux van met 1½ el bloem.

Voeg beetje bij beetje de opgeloste kalfsfond toe en ten slotte de madera.

Kook de wilde rijst volgens de aanwijzingen op het pak.

Kook de broccoli *al dente*.

---

20.30 UUR UITSERVEREN: Snij de tongen in dunne plakken en leg op voorverwarmde borden. Monteer de saus met de koude boter en nappeer om de tongplakjes. Maak van de wilde rijst m.b.v. een kleine ijsbolletjestang balletjes en verdeel de broccoli in roosjes en leg ernaast.

*Eet smakelijk (PGW, YK, HL, KvH)*

*Am2002-03-02*

# Potage de céleri-rave au curry

## *Kerrieknolselderijsoep*

Soep voor 15 personen

3 st sjalotjes  
2 st knolselderijen

Moeilijkheidsgraad: ☹

30 gr boter

Uitvoering: 2 personen

3 el kerriepoeder

Serviesgoed: 15 warme soepborden

zout, peper

Tijd uitserveren: 21.00 UUR

½ bosje peterselie

1 à 2 dl room

### BENODIGDHEDEN:

*Kalfsbouillon van gerecht 2  
(aanvullen tot ca 1 ¾ liter)*

---

### BEREIDING:

*18.00 UUR* Pel en snipper de sjalotjes. Snij de selderijknollen in plakken snijden, schil en was de plakken en snij in blokjes.

Verhit in een soeppan de boter Fruit hierin de gesnipperde sjalotjes met het kerriepoeder ca. 2 minuten. Schep er de knolselderijblokjes doorheen. Voeg ¼ l water toe en kook in 20 minuten gaar.

Hak 2 à 3 eetlepels peterselie.

Laat 5 minuten afkoelen en pureer met de staafmixer. Voeg de kalfsbouillon toe en passeer de soep door een zeef. Breng op smaak met zout peper en een scheut room.

---

*21.00 UUR* UITSERVEREN: Warm de soep zonodig nog even door en serveer op warme soepborden. Bestrooi met fijngehakte peterselie.

# Filets de loup de mer en papillote

## *Zeebaarsfilets “en papillote”*

Tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitvoering: 1 persoon

Oven voorwarmen op 110°C

Servies: 15 warme bordjes

Tijd uitserveren: *21.00 UUR*

### BENODIGDHEDEN:

15	st	zeebaarsfilet
3	st	kleine uien
15	st	steranijs
8	st	laurierblaadjes
15	st	kruidnagels
350	gr	champignons
100	gr	boter
15	vel	wit bakpapier 30 x 30 cm

---

### BEREIDING:

*21.30 UUR* Leg het papier op het werkvlak en smeer het papier in het midden in met boter.

Veeg de champignons schoon met een borsteltje of met keukenpapier en snij ze in plakjes. Pel en snij de ui in zeer kleine blokjes. Leg de ui en de champignons op het papier en hierop de vis.

Verdeel de kruiden over de vis en vouw het papier dicht. Zet de oven op 110°C en laat de vis 20 minuten garen.

---

*21.30 UUR* UITSERVEREN: Serveer de vis in het papier.

# Gigot d'agneau et sa sauce anglaise

## Lamsbout met Engelse saus

Hoofdgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven voorwarmen op 175°C

Serviesgoed: 15 warme borden,  
1 warme saucière

Tijd uitserveren: 22.00 UUR

5	el	bessengelei
3	el	worcestersaus
1	st	citroen
		zout,peper
1	el	honing

VOOR DE AARDAPPELGRATINS:

1	st	knolselderij
½	kg	bildstar
100	gr	geraspte oude kaas

BENODIGDHEDEN:

2,5	kg	lamsbout
2	st	sjalotjes
½	bosje	rozemarijn
		zout,peper

VOOR DE SAUS:

2	el	bloem
1	tl	mosterdpoeder
6	dl	beaujolais

VOOR DE PREI:

5	speren	dunne prei
4	el	olijfolie
4	tenen	knoflook
3	el	bouillon
½	bosje	peterselie
		zout, peper

BEREIDING:

18.00 UUR **De lamsbout.** Pel de sjalotjes en snij in dunne plakjes. Smeer het vlees in met een doorgesneden knoflookteentje, snij het op enkele plaatsen in en steek hierin kleine stukjes knoflook. Bestrijk het vlees met olie en leg het in de ingevette braadslee en duw de plakjes sjalot en een klont boter eronder. Giet een scheut olijfolie in de braadslee. Bestrooi de bovenkant met peper en zout en zet onafgedekt rond 20.00 UUR midden in de oven. Braad tot een kerntemperatuur van 58° C (in max. 60 minuten). Let erop dat de pen van de thermometer niet tegen het bot aankomt. Bedruip de bout in de oven minstens driemaal. Controleer de gaarheid met een vleespen. Haal de bout uit de oven en laat op een warme plaats in alufolie een half uur rusten.

Bereid intussen zo kort mogelijk voor het uitserverende volgende onderdelen van het gerecht.

**De saus.** Roer 2 eetlepels vocht met bloem en mosterdpoeder tot een gladde pasta. Voeg beetje bij beetje de wijn toe en roer goed door. Doe er bessengelei, worcestersaus, citroensap, peper en zout bij en roer tot de gelei is opgelost. Laat op een zacht vuur ongeveer 15 minuten inkoken. Hou warm. Roer 1 el honing door de warme saus.

**De gratins.** Maak van knolselderij en aardappels met wat boter en melk een luchtige, niet te droge en niet te natte puree! Vet 15 soufflépotjes in en vul met puree, verdeel de kaas erover. Bruineer de gratins vlak voor het opdienen onder de hete grill.

**De prei.** Was de prei zeer zorgvuldig, droog ze af en snij ze in stukken van ongeveer 5 cm. Verwarm de olijfolie in een lage brede pan en smoor daarin op laag vuur de in plakjes gesneden knoflook tot de plakjes lichtgeel kleuren. Leg de stukken prei naast elkaar in de pan en smoor ze 3 minuten met de deksel op de pan.

Voeg bouillon en 2 eetl. middelfijn gesneden peterselie en zout naar smaak toe. Stoof de prei in gesloten pan beetgaar, de laatste 5 minuten zonder deksel, zodat het vocht kan inkoken.

22.00 UUR **UITSERVEREN:** Snij het warm gehouden lamsvlees in mooie plakken. Leg het op de voorverwarmde borden. Nappeer met de saus. Garneer met de rozemarijn. Zet een soufflépotje ernaast en een stukje prei. Zet de rest van de saus in een warme saucière op tafel.

Eet smakelijk (PGW, YK, HL, KvH)

Am2002-03-05

# Bavarois de yaourt à la pamplemousse et à la mandarine

## Yoghurtbavarois met grapefruit en mandarijn

Nagerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 180° C

Tijd uitserveren: 22.30 UUR

### BENODIGDHEDEN:

1½ l volle yoghurt  
4 st grote sinaasappels  
150 gr honing  
10 blad gelatine  
4 dl room  
50 gr suiker  
100 gr eiwitten  
4 st rode grapefruits  
4 st gele grapefruits

### VOOR DE KAPSELPLAKKEN:

100 gr heelei  
50 gr suiker  
65 gr patentbloem

### VOOR DE LEPELBISCUITS:

150 gr heelei  
60 gr eidooier  
200 gr suiker  
30 gr citroenrasp  
200 gr bloem

### VOOR DE MANDARINEGELEI:

3 dl mandarijnsap  
2 blad gelatine  
0,5 dl Mandarine Napoleon  
50 gr suiker

---

### BEREIDING:

18.00 UUR Bekleed een zeef met een stuk kaasdoek. Hang de zeef boven een kom en schenk de yoghurt erin. Laat de yoghurt uitlekken. Schraap af en toe met een spatel de yoghurt van de doek en roer om.

Week de gelatineblaadjes 20 minuten in koud water. Schil de grapefruits en sinaasappels dik en snij de partjes tussen de vliesjes uit, vang het sap op in een schaal. Pers de sinaasappels uit en verhit het sap samen met het opgevangen grapefruitsap en laat de goed uitgeknepen blaadjes gelatine van het vuur af hierin oplossen. Laat afkoelen en lobbijg worden.

Klop de room met de 150 gr honing op. Klop eiwitten stijf en voeg aan het eind al kloppend de 50 gr suiker toe.

Schep de yoghurt uit de kaasdoek in een kom. Meng er de lobbige fruitsapgelei door. Spatel er dan de geslagen room door en ten slotte het eiwitschuim.

**De kapselplakken.** Verwarm het heelei in een beslagkom in een warmwaterbad. Klop heelei met suiker 10 minuten op hoge snelheid en 10 minuten op matige snelheid. Spatel de bloem erdoor. Verdeel het beslag over twee beboterde taartbodenvormen en bak in circa 10 minuten af.

**De lepelbiscuits.** Beboter een bakplaat en bestuif met bloem. Doe eieren, eidooiers, suiker en citroenrasp in een kom en klop het mengsel au bain-marie tot de massa dik en schuimig is. Neem de kom uit het waterbad en blijf kloppen tot het mengsel volledig is afgekoeld.

Spatel de gezeefde bloem snel en luchtig door het eimengsel en doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond. Spuit het beslag op de bakplaat in staafjes met een lengte die gelijk is aan de hoogte van de bavarois. Bak de biscuits af in 10 à 12 min. Laat afkoelen.

**De mandarinegelei.** Week de gelatine 20 minuten in koud water. Verwarm het mandarijnsap en los de suiker hierin op. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en laat iets afkoelen. Voeg nu de Mandarine Napoleon toe, roer door elkaar en laat lobbijg worden.

**De opmaak.** Snij de twee kapselplakken bij tot twee taartbodems met een kleinere diameter dan de flanringen. Leg de plakken op een taartkarton. Zet de flanringen eroverheen. Zet tussen plak en ring de lepelbiscuits rechtop. Giet de lobbige bavarois in de vorm en laat in de koeling iets opstijven.

Verdeel de grapefruitpartjes in een mooi patroon over de bavarois. Giet de lobbige mandarinegelei eroverheen en laat verder in de koeling opstijven.

---

22.30 UUR UITSERVEREN. Verwijder de flanringen met een draaiende beweging. Snij de bavaroises in punten en plaats deze op voorgekoelde bordjes. Serveer er een kopje espresso bij.

## De wijnkeuze van maart

Dankzij het feit dat we een Euro extra aan wijninkoop (per fles) mogen besteden is onze keuze ruimer geworden. Wijnhandelaar Aad van Dop uit Voorburg zette de proefcommissie een flink aantal flessen voor, maar al spoedig kwamen we eenstemmig tot de conclusie dat de salade van gerookte kip en kalfstong het beste –in onze prijsklasse– kan worden vergezeld door de Domaine des Lauriers. Deze Vin de Pays d'Oc is een *cepage* Rolle, de van oorsprong Zwitserse druif komt onder de naam Vermentino veel in Noord-Italië voor. De wijn heeft een lage zuurgraad, is een beetje vettig en daardoor een goede combinatie met de rookmaak van de kip.

**De Wijncommissie**